



17L Toaster Oven with Rotisserie



First Use Safety Recommendation

Please read through this booklet for safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "Hint's" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

Keep this guide handy for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

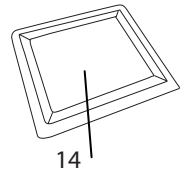
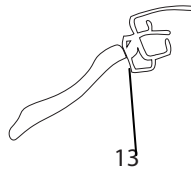
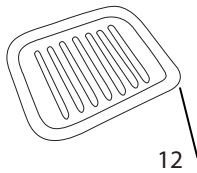
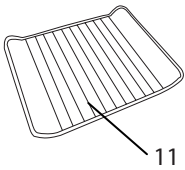
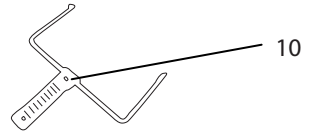
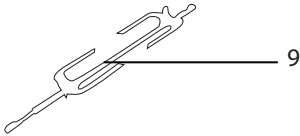
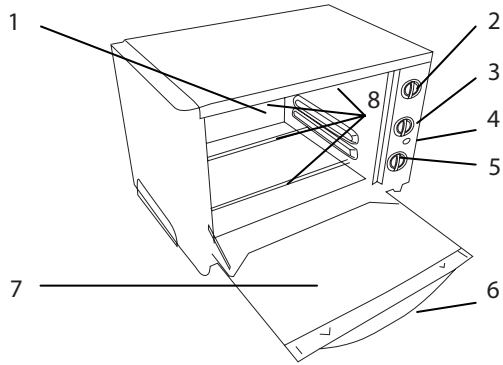
While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, cleaning or carrying out any maintenance of the appliance. Never pull the cord while unplugging from the power outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment to avoid any hazard.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Always route the cord carefully to avoid a tripping hazard.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired, and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-owned or Authorized Service Centre for repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts Identification

1. Cavity
2. Thermostat
3. Timer
4. Power indicator
5. Function selector
6. Door handle
7. Door glass
8. Heating elements
9. Rotisserie
10. Rotisserie handle
11. Shelf
12. Food tray
13. Grill rack handle
14. Crumb tray



Features:






- 17 litre capacity
- Toast, Bake, Broil & Rotisserie functions
- 60 minute timer
- Power-on lamp
- Removable Crumb tray

How to use your Toaster Oven:

Your new toaster oven has been designed for toasting, baking and broiling. Your toaster oven should not be used for any other applications. This appliance is for indoor domestic use only.

Before first use, wipe the surface of the cooking plates with a damp cloth and dry with a cloth or tissue. Then apply a light coating of butter, margarine or cooking fat to the cooking plate.

Operation:

1. Off (0)
-  2. Toast (Top elements on)
-  3. Broil (Lower elements on)
-  4. Bake (Both elements on)
-  5. Rotisserie (Top elements on)
-  6. Rotisserie (Both elements on)

Toasting (top element only)

- Slide the shelf into one of the 3 available positions.
- Place the bread on the shelf.
- Set the function selector (5) to the “toast” setting.
- Set the thermostat (2) to the required temperature.
- Turn the timer to the required toasting time. If a time less than 10 minutes is required, turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the correct time. The oven will turn on automatically with the timer.
- As soon as the cooking time has elapsed, cooking will automatically stop with an alarm.
- Moist or fresh breads may cause condensation to form on the door. This is normal and will vary with the bread being toasted.

Baking (bottom element only)

- Slide the shelf into one of the 3 available positions.
- Place the food on the shelf.
- Close the oven door.
- Set the function selector (5) to the “bake” setting.
- Set the thermostat (2) to the required temperature.
- Set the timer (3) to the required baking time.
- Turn the timer to the required toasting time. If a time less than 10 minutes is required, turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the correct time. The oven will turn on automatically with the timer.
- As soon as the cooking time has elapsed, cooking will automatically stop with an alarm.

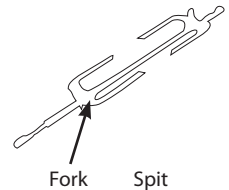
Broiling (top & bottom elements)

- Slide the shelf into one of the 3 available positions.
- Place the food on the shelf.
- Close the oven door.
- Set the function selector (5) to the "broil" setting.
- Set the thermostat (2) to the required temperature.
- Set the timer (3) to the required cooking time. If a time less than 10 minutes is required, turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the correct time. The oven will turn on automatically with the timer. As soon as the cooking time has elapsed, cooking will automatically stop with an alarm.
- Cook food carefully and remove when broiled and browned to your satisfaction.
- Do not preheat.
- Always use the shelf (11) and food tray (12) provided.

Fig. 9 – Rotisserie

Assembly:

Insert pointed end of the spit through one fork, making sure points of the fork face the same direction as pointed end of the spit. Slide the fork towards the square section of the spit and secure it with the thumbscrew. Push the spit directly through the centre of the food. Fit the second fork into other end of the spit, piercing the food with both forks, checking the food is centred on the spit. Insert the pointed end of the spit into the drive socket, located on right-hand side of the oven wall. Make sure the square end of the spit rests on support on left-hand side of oven wall.



Rotisserie Operation

Place the food tray in the bottom of the Oven, directly under the food to be cooked. Preheat oven as directed in recipe.

- Set temperature knob to high.
- The function selector (5) gives the option to use the upper and lower element, or the upper element only to be used.
- Set the timer (3) to the required cooking time. If a time less than 10 minutes is required, turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the correct time. The oven will turn on automatically with the timer.
- As soon as the cooking time has elapsed, cooking will automatically stop with an alarm.
- Food should always be checked 5-10 minutes before expected completion.

Tray positions

- Use the upper position for faster browning and broiling times, but be sure to allow at least 1 inch between the food and heating elements. Use the lower position for longer broiling times

- or for delicate foods when less browning is required.
- Do not cover the shelf with aluminium foil, as this tray prevents fats and juices from dripping into the food tray and could cause the Oven to overheat.
- Open the door completely to pull out the shelf. Be sure to use protective gloves to prevent burns.

HOW TO TAKE CARE OF YOUR TOASTER OVEN

Cleaning your oven

- Before cleaning, be sure the Oven is off, unplugged, and cool.
- Clean the outside and the inside appliance with a damp cloth.
- Make sure that the appliance is dry on the inside and the outside before use.
- Do not use any type of cleaning agent or cleaning pad unless recommended in this manual.
- A steam cleaner is not to be used to clean this appliance.
- Do not touch the heating elements, even for cleaning.
- The best way to keep your Oven clean is to wipe away spills, spatters and crumbs after each use.

CAUTION: Before cleaning the inside or outside of your Oven, always turn the Oven off, unplug it and let it cool.

- Only the shelf (11) food tray (12) & Crumb tray (14) are dishwasher-safe.

Glass door

- The Glass Door should be cleaned with a damp, sudsy cloth.
- Dry thoroughly before using the Oven.
- Do not use a spray glass cleaner.

Shelf, Crumb tray and Food tray

- Open the door, remove the food tray (12) & slide the shelf (11) and Crumb tray (14) from the Oven.
- Wipe away crumbs and food spills with a slightly damp cloth.
- Wipe the crumb tray with a damp cloth. Be sure to dry it thoroughly before using the oven again.
- Wash the cooled shelf in hot, sudsy water or in a dish washer. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon mesh pad.
- Metal, oven proof glass or glass ceramic bake-ware may be used in your Oven.
- Follow manufacturer's instructions. When using deep ovenproof glass or glass ceramic containers, make sure the top edge of the container is at least 1" away from the upper heating elements.
- Many prepared frozen foods are packaged in non-metallic containers suitable for use in microwave ovens as well as regular ovens. Check package instructions to determine if the

container is suitable for use in a regular oven.

- When using these containers in a toaster oven, always allow oven to preheat for about 5 minutes placing the ingredients inside.
- Remove any plastic wrapping and plastic or cardboard covers which may be suitable for use in microwave ovens only.
- Place the container holding the food to be cooked on the Oven Pan and cook per instructions or until food is thoroughly heated.
- Never use these containers when broiling or top browning.
- Care must be taken when opening the appliance as hot air may escape on opening.

Some other items which should NEVER be used in your Toaster Oven:

- Glass lids on glass or metal bake-ware.
- Air-tight packages such as sealed pouches or unopened cans.
- Plastic wrapping or paperboard covers.
- Containers larger than those recommended (larger and higher containers will interfere with air circulation).
- Containers with specific warnings against use in ovens.

Baking tips

- As with a full-size oven, frozen casseroles will require more cooking time than thawed casseroles.
- Loosely cover tops of frozen casseroles with aluminium foil and uncover for the last 5 minutes to enhance browning.
- Be sure that the foil does not touch the heating elements.

Special Hints

- Allow adequate space around and above the appliance for ventilation
- Do not use solvents to clean the oven. Care must be taken when opening the appliance as hot air may escape on opening.
- The door glass & the outside surfaces of the oven get very hot during use. Oil & other cooking liquids may also get very hot during use. Always wear oven gloves when opening the door & when removing trays from the oven. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions use this appliance. Close supervision is required when using the appliance near children.
- Do not heat sealed containers such as cans, etc.
- Do not cover trays or other parts with metal foil as this may cause overheating.
- Surfaces may be hot during use and during the cool down period.

Protecting the environment



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste.

Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose it off with other household waste. Make this product available for separate collection.



Separate collection of used products and packaging allows materials to be recycled and used again. Use of recycled materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local regulations may provide for separate collection of electrical products from the household, at municipal waste sites or by the retailer when you purchase a new product.

Black & Decker provides a facility for the collection and recycling of Black & Decker products once they have reached the end of their working life. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

BLACK & DECKER HOME APPLIANCE 2 YEAR WARRANTY

Black & Decker provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, Black & Decker will repair or (at Black & Decker's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorized by Black & Decker or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at Black & Decker's discretion) replaced with another product of similar retail value.

UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorized Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it freight prepaid. If mailing or shipping your appliance, ensure that it is packed carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give your return address.

DESIGNED FOR DOMESTIC PURPOSES ONLY.

ضمانت (گارانتی)

بلاک انددکر (BLACK&DECKER) دو سال تمام ضمانت برای این محصول از تاریخ خرید آن در دسترس قرار میدهد. این ضمانت در مقابل مواد اولیه و ساخت معیوب این محصول می باشد. سوختن موتور و اجزاء آن بر اثر نوسان ولتاژ برق توسط این ضمانت پوشش داده نمی شود. اگر این محصول در طول مدت ضمانت معیوب و ناقص گردد، بلاک انددکر (BLACK&DECKER) آنرا تعمیر و یا به صلاحدید خود و بدون هزینه تعویض می نماید.

شرایط ضمانت مواردی را چون استفاده نادرست و غلط، سوء استفاده، غفلت و یا عدم رعایت مقررات محلی برق توسط استفاده کننده را در بر نمی گیرد. همچنین شرایط ضمانت به عیب و نقصی که ناشی از تعمیرات تعمیرگاهها و قطعات یدکی غیرمجازتایید نشده توسط بلاک انددکر (BLACK&DECKER) باشد، پوشش نمی دهد.

هنگام خرید برگ ضمانت (گارانتی) را به مهر نماینده مجاز بلاک انددکر (BLACK&DECKER) با ذکر تاریخ خرید از فروشنده درخواست و برای مراجعه بعدی حفظ نمایید.

درخواست اجرای ضمانت (گارانتی)

دستگاه خراب و معیوب خود را همراه با برگ ضمانت و رسید خرید به مرکز سرویس و خدمات پس از فروش بلاک انددکر (BLACK&DECKER) تحویل دهید.

شما می توانید این کار را حضورا یا توسط پست انجام دهید. در صورت ارسال آن توسط پست، دستگاه خود را با استفاده از وسائل بسته بندی ایمن در یک کارتن جای داده تا از صدمات احتمالی در حین حمل و نقل جلوگیری شود. حتما یادداشتی حاوی نوع خرابی و عیب دستگاه و آدرس برگشت دستگاه داخل بسته بندی قرار دهید.

آدرس تعمیرگاه مرکزی تهران، شیم کیش:

خیابان کارگر شمالی، بین میدان حرو پاسطور، جنب پمپ بنزین

تلفن: ۰۲۱-۶۶۴۰۷۶۷۲، ۰۲۱-۶۶۴۹۰۶۵۶، فاکس: ۰۲۱-۶۶۴۹۰۷۲۹

- برای استفاده از این نوع بسته های غذایی بهتر است که دستگاه را ۵ دقیقه پیشتر گرم نمایید.
- هر گونه پوشش پلاستیکی چنین بسته های غذایی را که تنها مخصوص استفاده داخل ماکروفر می باشد بیرون آورید.
- ظرف محتوی غذا را جهت پخت روی طبقه دستگاه قرار دهید تا طبخ شود یا آنکه میتوانید طبق دستورات مندرج بر بسته بندی ماده غذایی آن را کاملاً گرم کنید.
- بهیچ وجه از این ظروف برای جوش آوردن استفاده ننمایید.
- پس از استفاده دستگاه هنگام باز کردن درب شیشه ای مراقب باشید، زیرا ممکن است با باز نمودن ناگهانی جریان هوای داغ باعث سوختگی گردد.

اقلامی که هیچگاه نمی بایست داخل دستگاه مورد استفاده قرار گیرد

- درپوش شیشه ای ظروفی که خود مقاوم به حرارت هستند.
- بسته یا پاکت یا ظروف دیگری که بهر نحوی تحت هوای فشرده پر شده باشند مانند کنسرو ها.
- پوشش های پلاستیکی یا کاغذی بسته های غذایی.
- ظروف بزرگتر از آنچه قبلاً عنوان شد (ظروف بزرگتر و بلندتر باعث اختلال در جریان هوای داخل دستگاه می گردد).
- هر گونه بسته بندی مواد غذایی که بطور مشخص بر روی آن قید شده باشد "غیر قابل استفاده داخل اجاق/تستر".

هشدارهای مهم

- بالا و اطراف دستگاه را به اندازه کافی باز بگذارید تا امکان تهویه مناسب فراهم باشد.
- از هیچ نوع ماده شوینده برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. هنگام باز کردن درب شیشه ای مراقب جریان هوای داغ باشید.
- بهنگام پخت درب شیشه ای و بدنه دستگاه بشدت داغ می گردد. روغن و هر گونه مایع پخت و پز همچنین داغ خواهد شد. بیاد داشته باشید که هنگام بیرون آوردن ظروف غذا پس از پخت از دستکش پارچه ای استفاده نمایید. مراقب باشید تا المنت حرارتی را هیچگاه لمس ننمایید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان یا افراد ناآشنا قرار دهید. بهنگام استفاده از دستگاه در نزدیکی کودکان مراقبت کامل اتخاذ کنید.
- طبقه یا سینی های دستگاه را با فویل آلومینیوم نپوشانید زیرا سبب بیش از اندازه داغ شدن دستگاه می گردد.
- سطوح دستگاه چه در طول مدت پخت و چه در هنگام خنک شدن داغ می باشند.

- طبقات را با فویل آلومینیوم نپوشانید زیرا بدینوسیله آب و روغن غذای پخته شده در داخل سینی زیرین جمع نمی‌گردد و همین سبب بیش از اندازه گرم شدن دستگاه خواهد شد.
- درب دستگاه را کاملاً باز کنید و طبقه را خارج نمایید. از دستکش استفاده کنید تا گرمای زیاد باعث سوختگی نشود.

نحوه مراقبت از دستگاه

تمیز نگاهداشتن

- قبل از تمیز کردن مطمئن شوید که دستگاه خاموش است، پریز از برق بیرون کشیده شده و دستگاه سرد شده است.
- بیرون و درون آن را با یک پارچه خشک تمیز کنید.
- ابتدا اطمینان حاصل کنید که بیرون و درون دستگاه کاملاً خشک باشد.
- از هیچ گونه ماده شوینده استفاده ننمایید مگر آنچه در این بروشور به شما اطلاع داده شده باشد.
- از تمیزکننده های بخاری برای این دستگاه نمی‌توانید استفاده نمایید.
- بیهیج وجه المنت های حرارتی را حتی در صورت خنک بودن لمس نکنید.
- بهترین راه تمیز نگاهداشتن دستگاه آن است که پس از هر بار استفاده ذرات غذا و لکه چربی را پاک کنید.
- هشدار: پیش از تمیز کردن بیرون و درون دستگاه، همیشه آن را خاموش کرده، برق را از پریز کشیده و منتظر بمانید تا خنک شود.
- تنها طبقه (۱۱) و سینی غذا و سینی جمع‌کننده قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

درب شیشه ای

- می‌توانید درب شیشه ای را با یک پارچه نمدار و کمی کف آلود پاک کنید.
- پیش از استفاده از دستگاه درب را کاملاً خشک نمایید.
- از اسپری شیشه پاک‌کن استفاده ننمایید.

طبقه، سینی جمع‌کننده اضافات مواد غذایی و سینی غذا

- درب را باز کرده و سینی غذا (۱۲) را خارج کنید سپس طبقه و سینی جمع‌کننده را بیرون بکشید.
- خرده های غذا را جمع کرده و با یک پارچه نمدار سینی ها را تمیز کنید.
- سینی جمع‌کننده را با یک دستمال خیس تمیز کرده و مطمئن شوید که پیش از گذاشتن آن داخل دستگاه کاملاً خشک باشد.
- طبقه را پس از خنک شدن در محلول آب و صابون شستشو داده و یا می‌توانید در ماشین ظرفشویی بگذارید. برای پاک نمودن لکه های سرسخت، از یک تکه توری نایلونی یا پلی استر می‌توانید استفاده کنید.
- امکان استفاده از فلز، شیشه مقاوم به حرارت یا سرامیک در داخل دستگاه امکان پذیر است.
- خاطر نشان می‌شود که هنگام استفاده از ظروف فلزی، شیشه مقاوم و سرامیکی فاصله ای معادل ۳ سانتیمتر با المنت حرارتی را حفظ کنید.
- بسیاری از مواد غذایی آماده و یخ زده در بسته بندی غیر فلزی را می‌توانید جهت پخت داخل دستگاه قرار دهید. برای اطمینان از این امر به دستورات قید شده بر روی بسته بندی دقت نمایید.

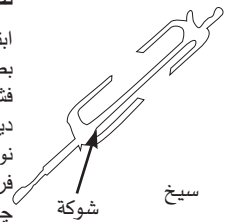
سرخ کردن (المنت های بالا و پایین)

- طبقه را در هر کدام از سه شیار جاگذاری نمایید.
- ماده غذایی را بر روی طبقه قرار دهید.
- در را ببندید.
- با استفاده از دکمه انتخاب کننده (۵)، آن را بر روی "broil" تنظیم کنید.
- ترموستات (۲) را به درجه مورد نظر تغییر دهید.
- تایمر (۳) را چرخانده تا بر روی زمان دلخواه تنظیم گردد. چنانچه زمان مورد نظر کمتر از ۱۰ دقیقه می باشد، تایمر را بچرخانید تا از ۱۰ دقیقه بگذرد سپس مجدداً آن را بر روی زمان دلخواه برگردانید. دستگاه بطور خودکار با تنظیم کردن تایمر شروع بکار خواهد کرد. به محض آنکه زمان پخت تمام شود، دستگاه نیز بطور خودکار با ایجاد صدای اخطار دهنده باز می ایستد.
- هنگامی که ماده غذایی به اندازه دلخواه ترد و قهوه ای رنگ شد، آن را با احتیاط از دستگاه بیرون آورید.
- دستگاه را پیش از گذاشتن ماده غذایی گرم نکنید.
- به یاد داشته باشید که تنها از سینی (۱۲) و طبقه (۱۱) ارائه شده در بسته بندی این دستگاه استفاده نمایید.

شکل ۹ - جوجه گردان

نصب و راه اندازی:

ابتدا سیخ کباب را از طرف نوک تیز آن داخل چنگک فروبرده و اطمینان حاصل کنید که نوک چنگک بطرف همان سمتی است که نوک سیخ می باشد. چنگک را بطرف نقطه دایره شکل در انتهای چنگک فشار داده و با فشار دست محکم کنید. سیخ را به درون ماده غذایی فرو برید. چنگک دوم را در سر دیگر سیخ فروبرید و ماده غذایی را در آن کاملاً جاسازی کنید بطوری که در میان سیخ قرار گیرد. نوک لبه دار سیخ را داخل شیار مربوطه که بر روی سمت راست بدنه داخلی دستگاه قرار دارد، فروبرید. دقت کنید انتهای دایره شکل سیخ بر روی حمایی که بر بدنه دستگاه واقع شده است کاملاً چفت شود.



طرز پخت با جوجه گردان

- سینی جمع کننده را در کف دستگاه گذاشته بطوریکه کاملاً در زیر غذای در حال پخت قرار گیرد. دستگاه را قبل از شروع پخت همانطور که در دستور العمل گفته شده، گرم کنید.
- دکمه تنظیم حرارت را در بالاترین درجه تنظیم کنید.
- پیچ انتخاب عملیات (۵) به شما امکان انتخاب استفاده از المنت بالایی و زیرین را با هم و یا تنها المنت بالایی را فراهم می کند.
- تایمر (۳) را چرخانده تا بر روی زمان دلخواه تنظیم گردد. چنانچه زمان مورد نظر کمتر از ۱۰ دقیقه می باشد، تایمر را بچرخانید تا از ۱۰ دقیقه بگذرد سپس مجدداً آن را بر روی زمان دلخواه برگردانید. دستگاه بطور خودکار با تنظیم کردن تایمر شروع بکار خواهد کرد.
- به محض آنکه زمان پخت تمام شود، دستگاه نیز بطور خودکار با ایجاد صدای اخطار دهنده باز می ایستد.
- پیش از تمام شدن زمان کامل پخت، غذا را بطور مرتب هر ۵ تا ۱۰ دقیقه یکبار سر بزنید.

حالات مختلف قراردادن سینی پخت

- بالاترین وضعیت جهت پخت سریع و کباب کردن بکار می رود، اما بیاد داشته باشید که می بایست مابین ماده غذایی و المنت حرارتی حداقل ۳-۲ سانتیمتر فاصله باشد. پایینترین وضعیت جهت سرخ کردن و پختن با زمان طولانی تر و بخصوص مواد غذایی نرم و زودپخت می باشد.

نحوه استفاده از دستگاه جهت تست کردن:

این دستگاه جدید ستر برای مصارف مختلفی از قبیل تست کردن، پختن، سرخ کردن و کباب کردن طراحی شده است. توجه کنید که از این دستگاه برای مصارف دیگری غیر از آنچه عنوان شد استفاده نگردد. این دستگاه تنها برای استفاده در داخل ساختمان طراحی شده است. پیش از اولین استفاده، سطح سینی های آن را با یک پارچه نمدار و سپس یک پارچه خشک کاملاً پاک نمایید. سپس یک لایه نازک از کره، ماگارین یا روغن مایع بر روی سطح آنها بمالید.

عملیات:

- ۱- خاموش
- ۲- تست کردن (المنت های بالا روشن می شود)
- ۳- کباب کردن (المنت های زیرین روشن می شود)
- ۴- پختن (تمامی المنت ها روشن می شود)
- ۵- جوجه گردان (المنت های بالا روشن می شود)
- ۶- جوجه گردان (تمامی المنت ها روشن می شود)

تست کردن (توسط المنت های بالا)

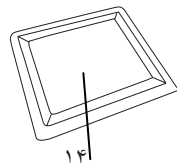
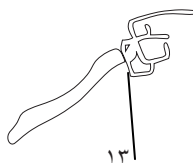
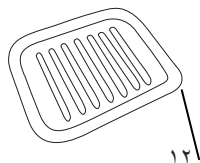
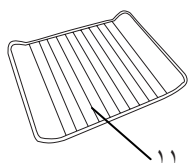
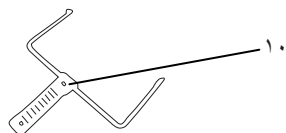
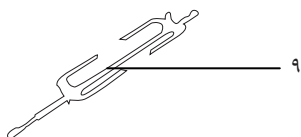
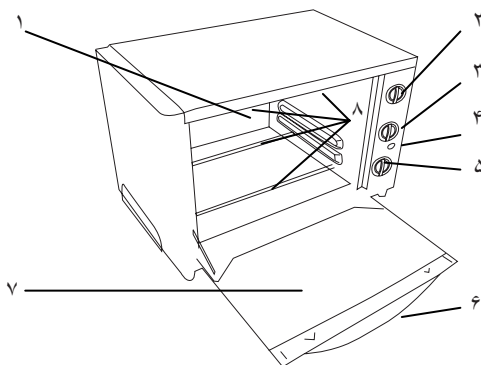
- طبقه را در هر کدام از سه شیار واقع در بدنه جاگذاری نمایید.
- قطعات نان را بر روی طبقه قرار دهید.
- با استفاده از دکمه انتخاب کننده، آن را بر روی “toast” تنظیم کنید.
- ترموستات (۲) را به درجه مورد نظر تغییر دهید.
- تایمر را چرخانده تا بر روی زمان دلخواه تنظیم گردد. چنانچه زمان مورد نظر کمتر از ۱۰ دقیقه می باشد، تایمر را بچرخانید تا از ۱۰ دقیقه بگذرد سپس مجدداً آن را بر روی زمان دلخواه برگردانید. دستگاه بطور خودکار با تنظیم کردن تایمر شروع بکار خواهد کرد.
- به محض آنکه زمان پخت تمام شود، دستگاه نیز بطور خودکار با ایجاد صدای اخطار دهنده باز می ایستد.
- رطوبت و دانه های تازه، ذراتی روی سطح دستگاه ایجاد می کند که طبیعی بوده و نسبت به نوع نان متفاوت خواهد بود.

پختن (المنت های زیرین)

- طبقه را در هر کدام از سه شیار جاگذاری نمایید.
- ماده غذایی را بر روی طبقه قرار دهید.
- در را ببندید.
- با استفاده از دکمه انتخاب کننده (۵)، آن را بر روی “bake” تنظیم کنید.
- ترموستات (۲) را به درجه مورد نظر تغییر دهید.
- تایمر (۳) را چرخانده تا بر روی زمان دلخواه تست تنظیم گردد. چنانچه زمان مورد نظر کمتر از ۱۰ دقیقه می باشد، تایمر را بچرخانید تا از ۱۰ دقیقه بگذرد سپس مجدداً آن را بر روی زمان دلخواه برگردانید. دستگاه بطور خودکار با تنظیم کردن تایمر شروع بکار خواهد کرد.
- به محض آنکه زمان پخت تمام شود، دستگاه نیز بطور خودکار از کار و با ایجاد صدای اخطار دهنده باز می ایستد.

مشخصات قسمت های مختلف دستگاه:

- ۱- محفظه
- ۲- ترموستات
- ۳- تایمر
- ۴- نشانگر روشن بودن دستگاه
- ۵- دکمه انتخاب کننده عملیات
- ۶- دستگیره درب شیشه ای
- ۷- درب شیشه ای
- ۸- المنت حرارتی
- ۹- جوجه گردان
- ۱۰- دستگیره
- ۱۱- طبقه
- ۱۲- سینی غذا
- ۱۳- دستگیره سینی گریل
- ۱۴- سینی جمع کننده ذرات غذا



مشخصات کلی:

- دارای ظرفیتی معادل ۱۷ لیتر
- دارای قابلیت پخت، تست کردن، سرخ کردن و کباب کردن
- تایمر ۶۰ دقیقه ای
- لامپ نشانگر روشن بودن دستگاه
- سینی جدا شونده جمع کننده ذرات اضافی غذا

موارد ایمنی مهم

- هنگام استفاده از وسایل برقی خانگی، رعایت موارد اولیه ایمنی جهت کاهش ریسک آتش سوزی، برق گرفتگی و یا آسیب بدنی به اشخاص بشرح زیر ضروری بوده و باید مورد توجه قرار گیرد:
- کلیه دستور العمل ها را علیرغم آشنایی تان با وسیله مورد نظر دقیقاً بخوانید.
 - جهت ایمنی در مقابل برق گرفتگی، دستگاه برقی مورد نیاز و متعلقات برقی آنرا در آب و یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 - جهت تمیز کردن سطح خارجی دستگاه مورد استفاده، از یک دستمال نم دار استفاده ننمائید.
 - هنگام استفاده از دستگاه برقی در نزدیکی و یا توسط کودکان، نظارت کامل باید اعمال و هرگز نباید هنگام کار کردن یک دستگاه برقی، آنرا بدون نظارت رها کرد.
 - هنگامی که دستگاه برقی شما مورد استفاده نمی باشد، آنرا خاموش و از پریز برق خارج نمائید و همین عمل را قبل از قراردادن و یا برداشتن ضمائم و یا قبل از تمیز کردن دستگاه انجام دهید. توجه نمائید که همواره دوشاخه سیم را گرفته و از برق خارج نمائید، هرگز از سیم دستگاه برای این عمل استفاده ننمائید.
 - هنگام کار کردن دستگاه، از دست زدن به قطعات متحرک آن خودداری نموده و جهت جلوگیری از صدمه زدن به دستگاه و یا خودتان؛ مو، لباس و سایر وسایل آشپزخانه را از آن دورنگهدارید.
 - دستگاه خود را با سیم و دوشاخه آسیب دیده بکار نیندازید. حتی پس از بزمین افتادن و بدکار کردن دستگاه، از آن استفاده ننموده و در این حالت دستگاه خود را به نزدیکترین مرکز سرویس و خدمات مجاز بلاک انددکر (BLACK&DECKER) برای بازرسی، تنظیم، تعمیر برقی و مکانیکی برسانید.
 - استفاده از قطعات و ضمائمی که توسط تولید کننده دستگاه برقی مورد استفاده شما، تولید یا توصیه نشده، ممکن است منجر به آتش گرفتن دستگاه، برق گرفتگی و یا آسیب بدنی گردد.
 - از وسایل برقی خود در فضای آزاد استفاده نکرده و فقط برای استفاده خانگی می باشد.
 - هرگز نگذارید سیم دستگاه برقی شما از کنار میز و پیشخوان آشپزخانه آویزان یا با سطح داغ تماس داشته باشد.
 - از گذاردن دستگاه برقی روی سطح داغ مانند اجاق گاز یا برقی یا در داخل فر داغ خودداری کنید.
 - از دستگاه برقی خود بجز استفاده ای که برای آن در نظر گرفته شده، استفاده دیگری ننمائید.
 - هرگز از سیم دستگاه برای حمل یا بیرون آوردن از پریز برق استفاده نکنید.
 - در صورت نیاز به استفاده از سیم رابط، دقت کنید سیم رابط از سلامت و درستی برخوردار بوده و متناسب برای این منظور می باشد.
 - هرگز سعی ننمائید که دستگاه مورد استفاده را، خودتان تعمیر نمائید، بلکه به نزدیکترین مرکز سرویس و خدمات مجاز بلاک انددکر مراجعه نمائید.

این دستور العمل ها را حفظ نمائید

ضمان شامل لمدة سنة واحدة لأجهزة BLACK & DECKER المنزلية

تمنح Black & Decker ضماناً شاملاً مدته سنة واحدة لهذا المنتج اعتباراً من تاريخ الشراء. يغطي الضمان عيوب التصنيع أو المواد الداخلة في التصنيع. وفي حالة إصابة المنتج بأي عطل أثناء فترة الضمان، ستقوم شركة بإصلاحه أو (وفقاً لتقدير Black & Decker) استبداله مجاناً.

لا يغطي الضمان الأعطال الناتجة عن الحوادث، سوء الاستعمال، الإهمال، الاستعمال الخاطئ، أو عدم اتباع النظم المعمول بها محلياً. كذلك، لا تنطبق شروط الضمان إذا تمت صيانة أو تصليح المنتج لدى طرف غير معتمد من قبل شركة Black & Decker، أو في حالة استخدام قطع غيار بدون الرجوع إلى الشركة أو الحصول على موافقتها، وتسببت هذه القطع في العطل. وإذا توقف إنتاج أي طراز مع عدم وجود البديل المناسب، فإن لشركة Black & Decker حق اختيار إصلاح المنتج أو استبداله بطراز آخر بنفس القيمة الشرائية.

عند الشراء

املاً بطاقة تسجيل الضمان مع التأكد من وجود الختم الأصلي للتاجر المعتمد (وتوضيح تاريخ الشراء) ثم ارفق إيصال الشراء بالبطاقة. الرجاء الاحتفاظ بهما لإبرازهما في حالة وجود مطالبات في المستقبل.

عملية المطالبة

خذ المنتج المعطل مع بطاقة الضمان وإيصال الشراء بنفسك إلى مركز الصيانة المحلي أو يمكنك إرساله بالبريد المدفوعة أجرته سلفاً. وفي حالة إرسال الجهاز بالبريد أو الشحن، تأكد من تفريغ المنتج من الماء كلياً وقم بتغليفه جيداً في صندوق كرتون مقوى مع إضافة مواد تغليف لملء الفراغات لتفادي إصابته بأي ضرر. ارفق ملاحظة تصف فيها المشكلة لمركز الصيانة وتأكد من كتابة عنوانك.

صُمم للاستعمالات المنزلية فقط.

- عند استخدام هذه الأوعية في فرن تجميـص، اترك الفرن يسـخّن سلفاً لحوالي ٥ دقائق عند ادخال المواد في الداخل.
- أزح أيّ أغلفة بلاستيكية وأغطية كرتونية أو لينة التي قد تكون مناسبة للاستعمال فقط في أفران مايكروويف.
- ضع الوعاء الذي يحتوي على الطعام الذي يجب عليك طبخه على صينية الفرن واتبـع تعليمات الطبخ أو حتى يسخن الطعام تماماً.
- لا تستعمل أبداً هذه الأوعية عند الشواء أو التحمير العلوي.
- يجب أخذ الحذر عند فتح الفرن كي لا تذهب الحرارة إلى الخارج.

بعض الأشياء الأخرى التي لا يجب أن تستخدم في فرن التجميـص لديك:

- أغطية زجاجية على زجاج أو أدوات خبز معدنية.
- رزم هواء ضيقة مثل حافظات مختومة أو علب مغلقة.
- أغلفة بلاستيكية أو أغطية كرتونية.
- الحاويات الواسعة أكثر من الموصى بها (الحاويات الواسعة والمرتفعة ستعطل دوران هواء).
- الحاويات ذات انذارات خاصة ضد الاستخدام في الأفران.

إرشادات الخبز

- في الفرن ذو الحجم الكبير، ستطلب الأوعية المجعدة وقتاً أكثر للطبخ من الأوعية المذابة.
- غطّ برخاوة الأوعية المجعدة برقاقة الألمنيوم وارفع الغطاء في الـ ٥ دقائق الأخيرة للتحمير الجيد.
- تأكد بأن الرقاقة المعدنية لا تلامس عناصر التسخين.

لمحات خاصة

- اترك مسافة مناسبة حوالي وأعلى الفرن للتهوية
- لا تستعمل المذيبيات لتنظيف الفرن. يجب أخذ الحذر عند فتح الفرن كي لا تذهب الحرارة إلى الخارج.
- زجاج الباب والسطوح الخارجية للفرن تكون ساخنة جداً أثناء الاستخدام. الزيت وسوائل طبخ أخرى قد تكون ساخنة أيضاً أثناء الاستعمال. دائماً البس قفّازات الفرن عندما تفتح الباب وعندما تخرج الصواني من الفرن. يجب أخذ الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- لا تسمح للأطفال أو أيّ شخص غير مؤهل للتعامل مع هذا الفرن. المراقبة القريبة مطلوبة عند استخدام الفرن بالقرب من الأطفال.
- لا تسخن حاويات مختومة مثل علب، إلخ
- لا تغطّي الصواني أو أجزاء أخرى برقاقة معدنية لأنها قد تتسبب بتسخين مفرط.
- قد تكون أسطح الفرن حارة أثناء الاستخدام وأثناء التبريد.

- لا تغطّ الرف برقاقة ألمنيوم، لأنّ الصينية تعيق دهون وعصائر الشواء من التقطير على صينية الطعام وقد يتسبّب ذلك بأن يسخن الفرن بإفراط.
- افتح الباب كاملاً لسحب الرف. تأكد من ارتداء قفازات للحماية من الحروق.

كيف ليرعى فرن محمصتك

تنظيف فرنك

- قبل التنظيف، تأكد من أن الفرن مغلق، مفصول، و بارد.
- نظّف داخل وخارج الفرن بقطعة قماش رطبة.
- تأكد من أن الفرن جاف من الداخل والخارج قبل الاستعمال.
- لا تستعمل أيّ نوع من أنواع المنظفات أو قماش التنظيف ما لم يكون موصى به في هذا الكتيب.
- يجب عدم استخدام المنظفات البخارية.
- لا تلمس عناصر التسخين، حتّى عند التنظيف.
- الطريقة المثلى للحفاظ على فرنك نظيفاً هو مسح القطرات والفتات بعد كل استعمال.
- تحذير: قبل تنظيف فرنك من الداخل أو الخارج، دائماً أغلق الفرن، افصله وعه يبرد.
- الرف (١١) وصينية الطعام (١٢) وصينية الفتات (١٤) فقط هم آمنيّن للغسيل.

الباب الزجاجي

- يجب أن ينظف الباب الزجاجي بقطعة قماش رطبة وذات رغوة.
- قم بالتجفيف الكامل قبل استخدام الفرن.
- لا تستعمل بخّاخة تنظيف الزجاج.

الرفّ، وصينية الفتات وصينية الطعام

- افتح الباب، أخرج صينية الطعام (١٢) وازلق الرفّ (١١) وصينية الفتات (١٤) من الفرن.
- امسح الفتات ومرق الطعام بقطعة قماش رطبة قليلاً.
- امسح صينية الفتات بقطعة قماش رطبة. تأكد من التجفيف الكامل قبل استخدام الفرن مرّة ثانية.
- اغسل الرفّ البارد في ماء حار برغوة، أو في غاسل صحن. ليزيح البقع العنيدة، استعمل ليفة بولستر أو نايلون.
- يمكنك استخدام المعدن والزجاج القابل للاستخدام في الفرن أو الزجاج الخزفي - في فرنك.
- اتبع تعليمات المصنّع. عندما تستخدم زجاج فرنّي عميق أو أوعية الزجاج الخزفي، تأكد من أن تكون الحافة العليا من الوعاء تبعد مسافة بوصة واحدة على الأقل من عناصر التسخين العلوية.
- العديد من الموادّ الغذائية المتلجة التي يتمّ تغليبها داخل أوعية غير معدنيّة تكون مناسبة للاستعمال في أفران مايكروويف علاوة على الأفران العادية. افحص تعليمات الوعاء إذا كانت مصممة لأن تستخدم في فرن عادي.

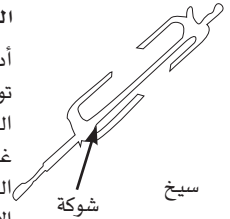
شواء (العناصر العليا والسفلى)

- أزلق الرفّ في أحد المواقع الثلاثة المتوفرة.
- ضع الطعام على الرف.
- أغلق باب الفرن.
- اختر الوظيفة (٥) إلى وضع "broil".
- اضبط الترموستات (٢) لدرجة الحرارة المطلوبة.
- حوّل الموقت إلى وقت التجميص المطلوب. إذا كنت تريد وقتاً أقل من ١٠ دقائق، أدر المفتاح إلى ١٠ دقائق سابقة ثمّ أرجعه إلى الوقت الصحيح. سيدور الفرن ألياً مع الموقت. حالما ينتهي وقت الطبخ، سيتوقّف ألياً مع منبه.
- اطح الطعام بعناية وارفعه عندما يشوى ويحمر حسب رضاك.
- لا تسخن الطعام أكثر من اللازم.
- دائماً استعمل الرف (١١) وصينية الطعام (١٢) المزودة مع جهاز التجميص.

الصورة ٩ - مشواة

التجميع:

أدخل النهاية المؤشر عليها من السيخ من خلال شوكة واحدة، مع التأكد من أن نقاط الشوكة تواجه نفس اتجاه نقطة نهاية السيخ. أزلق الشوكة نحو القسم المربع من السيخ وشده عن طريق اللولب الإبهامي. ادفع السيخ مباشرة نحو وسط الطعام. ضع الشوكة الثانية في آخر نهاية السيخ، غارزاً كلتا الشوكتين في الطعام، مع التأكد بأن الطعام في وسط السيخ. أدخل نهاية السيخ المحدّدة في التجويف المحرك، الموجود على الجدار الأيمن من الفرن. تأكد أن النهاية المربعة الأخرى من السيخ ترتكز على المسند الموجود على الجدار الأيسر من الفرن.



عملية الشواء

- ضع صينية الطعام في أسفل الفرن، مباشرة تحت الطعام ليكون مطبوخاً. سخّن الفرن حسب الوصفة.
- اضبط مفتاح درجة الحرارة إلى "high".
- مفتاح اختيار الوظيفة (٥) يمنحك خيار لاستخدام العنصر العلوي والسفلي، أو استخدام العنصر العلوي فقط.
- اضبط المؤقت (٣) لوقت الطبخ المطلوب. إذا كنت تريد وقتاً أقل من ١٠ دقائق، أدر المفتاح إلى ١٠ دقائق سابقة ثمّ أرجعه إلى الوقت الصحيح. سيدور الفرن ألياً مع الموقت.
- حالما ينتهي وقت الطبخ، سيتوقّف ألياً مع منبه.
- يجب أن يفحص الطعام من ٥-١٠ دقائق قبل نهاية وقت الطبخ.

مواقع الصينية

- استعمل الموقع العلوي لوقت تجمير وشواء أسرع، لكن تأكد من ترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين الطعام وعناصر التسخين. استعمل الموقع السفلي لوقت شواء أطول أو لموادّ غذائية معلبة عندما يتطلب القليل من التجمير.






كيفية استعمال فرن التحميص:

فرن التحميص الجديد لديك مصمّم للتحميص والخبز والشواء. لا يجب على فرن التحميص خاصتك أن يستخدم لأيّ استعمالات أخرى. هذه الأداة للاستعمال داخل المنزل فقط.

قبل الاستعمال الأول، يمسح سطح صحن الطبخ بقطعة قماش رطبة و يجفف بقطعة قماش أو محارم. ثمّ يمسح بطبقة رقيقة من الزبدة أو مارجرين أو دهن إلى صينية الطبخ.

تطبيق عملي:

١. مغلق (0)

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ٢. تحميص (عناصر عليا مشغلة) |  |
| ٣. شواء (عناصر دنيا مشغلة) |  |
| ٤. خبز (كلتا العناصر مشغلة) |  |
| ٥. مشواة (العناصر عليا مشغلة) |  |
| ٦. مشواة (كلتا العناصر مشغلة) |  |

تحميص (العنصر الأعلى فقط)

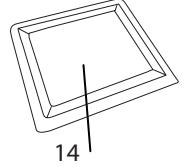
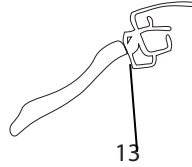
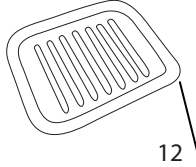
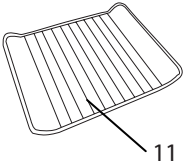
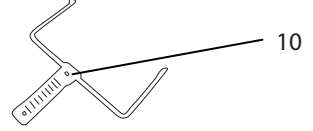
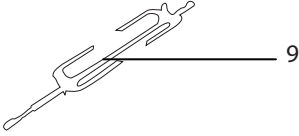
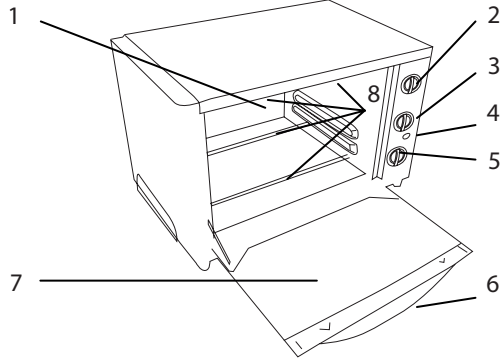
- أزلق الرفّ في أحد المواقع الثلاثة المتوفرة.
- ضع الخبز على الرف.
- اختر الوظيفة (٥) إلى وضع "toast".
- اضبط الترموستات (٢) لدرجة الحرارة المطلوبة.
- حوّل الموقت إلى وقت التحميص المطلوب. إذا كنت تريد وقتاً أقل من ١٠ دقائق، أدر المفتاح إلى ١٠ دقائق سابقة ثمّ أرجعه إلى الوقت الصحيح. سيدور الفرن آلياً مع الموقت.
- حالما ينتهي وقت الطبخ، سيتوقّف آلياً مع منبه.
- ربّما يسبّب الخبز الطريّ أو النديّ تكثيفاً على الباب. هذا عاديّ وسيتغيّر حسب تحميص الخبز.

الخبز (العنصر الأسفل فقط)

- أزلق الرفّ في أحد المواقع الثلاثة المتوفرة.
- ضع الطعام على الرف.
- أغلق باب الفرن.
- اختر الوظيفة (٥) إلى وضع "bake".
- اضبط الترموستات (٢) لدرجة الحرارة المطلوبة.
- اضبط الموقت (٣) لوقت الخبز المطلوب.
- حوّل الموقت إلى وقت التحميص المطلوب. إذا كنت تريد وقتاً أقل من ١٠ دقائق، أدر المفتاح إلى ١٠ دقائق سابقة ثمّ أرجعه إلى الوقت الصحيح. سيدور الفرن آلياً مع الموقت.
- حالما ينتهي وقت الطبخ، سيتوقّف آلياً مع منبه.

تعريف بالأجزاء

١. فجوة
٢. ثرموستات
٣. مؤقت
٤. مؤشّر طاقة
٥. اختيار الوظيفة
٦. مقبض الباب
٧. زجاج الباب
٨. عناصر تسخين
٩. مشواة
١٠. مقبض المشواة
١١. رف
١٢. صينية الطعام
١٣. مقبض الشواية
١٤. صينية الفتات



الوظائف:

- سعة ١٧ لتر
- تحميص، خبز، شواء ووظائف مشواة
- مؤقت ٦٠ دقيقة
- مصباح لإظهار الطاقة
- صينية فتات قابلة للنقل

تحذيرات هامة

بما أنك تستخدم أدوات كهربائية، فيجب عليك إتباع التدابير الوقائية الأساسية التالية لتخفيض درجة خطر النار، الصعقة الكهربائية، و / أو الجروح:

- اقرأ التعليمات بعناية، حتى ولو أنت تألف استعمال المنتج.
- للحماية ضدّ خطر الصعقة الكهربائية، لا تقوم بغمز المنتج، السلك أو المقبس الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى.
- للتنظيف، يمسح الخارج بغطاء رطب.
- المراقبة القريبة ضرورية عند استخدام المنتج بقرب الأطفال. لا تصرف انتباهك أبداً عن المنتج عندما يكون قيد الاستعمال.
- أغلق المقبس وأنزعه عن منفذ الطاقة عندما لا يكون قيد الاستعمال، قبل جمع أو تفكيك الأجزاء أو تنظيف أو إجراء صيانة للمنتج. لا تسحب السلك بينما تفصله عن منفذ الطاقة.
- لا تشغل أيّ منتج مع سلك أو مقبس تالف، أو بعد قصور أداء المنتج، أو عندما يقع على الأرض أو تم الإضرار به بأيّة طريقة. أرجع المنتج كاملاً إلى أقرب محل خدمة معتمد لفحص المنتج، مصلح كهربائي، مصلح ميكانيكي لتتجنّب أيّ مخاطرة.
- استعمال ملحقات أو قطع إضافية غير موصى بها أو غير مباحة بواسطة صانع المنتج قد يتسبّب بحريق، صعقة كهربائية أو إصابة شخصية.
- لا تدع الحبل معلقاً على حافة الطاولة أو لمس أسطحاً حارّة.
- دائماً وجّه السلك بعناية لتتجنّب المخاطرة.
- تجنّب لمس الأسطح الحارّة، استعمل مقابض وقماش.
- لا تشغل أو تضع أي جزء من هذا المنتج بالقرب من أي سطح حار (مثل غاز أو حارق كهربائي أو في فرن ساخن)
- لا تسيء معاملة السلك. لا تحمل المنتج بواسطة السلك أو تخلعه لتفصله عن منفذ الطاقة؛ بل امسك المقبس واسحب حتى تفصله عن المنفذ.
- عندما تستخدم سلك إضافي مع منتجك، تأكد من أن يكون هذا السلك موصول بطريق صحيحة، ومهيئاً للاستعمال.
- هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تحاول إصلاح الأداة بنفسك؛ بل خذه إلى وكيل منتجك بلاك آند ديكر-الملوكة أو محل خدمة معتمد للتصليح.

Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

Afghanistan: Ishan National Co., Opp. Ministry of Justice, Kabul. Tel.: +93-2-2101727. **Algeria:** SARL Outillage Corporation, 04 Route De Dely Brahim Cheraga, Alger. Tel.: +213-21-364363/508, Fax: +213-21-369667. **Bahrain:** Fawaz Al Zayani, P.O.Box 26563, Adliya, Manama. Tel.: +973-17-715252/712756, Fax: +973-17-713789. **Bangladesh:** Ultra Corporation, 8, Kushol Centre, Uttara, Dhaka 1230. Tel.: +880-2-8919272/9756 Ext.28, Fax: +880-2-9887167. **Egypt:** Anasia Egypt for Trading S. A. E., P.O.Box 2443, 110 Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo. Tel.: +20-2-2684159, Fax: +20-2-2684169. **Ethiopia:** Tewfik Sherif & Co. Ltd., P.O.Box 5583, Debre Zeit Road, Addis Ababa. Tel.: +251-11-651700/601, Fax: +251-11-650570. **India:** Gryphon Impex Pvt. Ltd., D-6/4, Okhla Industrial Area, Phase-I, New Delhi-110020. Tel.: +91-11-26372602-4, Fax: +91-11-26372601. **Iran:** Tehran - Service Centre of Iran, No 510, South Karger Ave, Below Pasteur Sq, Tehran. Tel.: +98-21-6490608/0656/6407672. **Kish Island:** Cayhan Electric Co., No. 69, Paradise Shopping Centre, Kish Island. Tel.: +98-76444-228294. **Jordan:** Bashiti Hardware, P.O.Box 1564, TLA Ali, Amman. Tel.: +962-6-5350009/4770741, Fax: +962-6-5350012/4789783. **Kenya:** Zylong Enterprises, IPS Building, Kuanda Street, P.O.Box 40877, Nairobi. Tel.: +254-2-338188/199, Fax: +254-2-330642. **Kuwait:** Al Omar Technical Co., P.O.Box 4062, 13041 Safat, Kuwait. Tel.: +965-4848595/0039, Fax: +965-4845652. **Lebanon:** Est. F.A. Kettaneh SA, P.O.Box 110242, Dora Highway, Kettaneh Building, Beirut. Tel.: +961-1-255860/6, Fax: +961-1-255891. **Libya:** El Ghoul Brothers, P.O.Box 348, Islamic Call Bldg., Office 201-202, Benghazi. Tel.: +218-61-9097681/4183, Fax: +218-61-9094123. **Madagascar:** Group Tana Confort S. A. R. L., B. P. 1770, Antananarivo. Tel.: +261-20-2264505, Fax: +218-20-2264244. **Malta:** John G. Cassar Ltd., 36 Victory Str, Qormi QRM 06, Malta. Tel.: +356-21-493251, Fax: +356-21-483231. **Mauritius:** Happy World Marketing Ltd., Block 2, Industrial Estate, Coromandel, P.O.Box 429, Port Louis. Tel.: +230-2076700, Fax: +230-2337330/7400. **Nepal:** Universal Trading Centre, P.O.Box 1947, Tripureswor, Kathmandu. Tel.: +977-1-262192/260587/785, Fax: 261154. **Nigeria:** Amin Bros. Eng. Co. Ltd., 30A (Plot 1291), Akin Adesola Street, Victoria Island, Lagos. Tel.: +234-1-3201778, Fax: +234-1-2613667. **Oman:** Oman Mktg. & Service Co., P.O.Box 2734, Ruwi, Muscat. Tel.: +968-560232, Fax: +968-560255. **Pakistan:** Karachi - Ammar Service & Spares, 60, Bank Arcade, Serai Road, Karachi. Tel.: +92-21-2426905, Fax: 2427214/5243. **Pakistan:** Lahore - Electronics Inn, 212-G Raja Centre, Main Market, Gulberg, Lahore. Tel.: +92-42-5756750. **Philippines:** Modern House International Enterprises, 213 Rizal Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Kaloookan City. Tel.: +632 366-4487, Fax: +632 366-4489. **Qatar:** Al Mufthah Trading & Cont., P.O.Box 875, Doha. Tel.: +974-4650880/4446868, Fax: +974-4441415. **Saudi Arabia:** Dammam - Ebrahim Fawaz Al Zayani, P.O.Box 76026, Al Raka, Dammam. Tel.: +966-3-8140914, Fax: +966-3-8140824. **Jeddah:** Anasia - P.O.Box 50959, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6710014, Fax: +966-2-6725929. EAC (Al Yousuf) - P.O. Box 30377, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6519912, Fax: +966-2-6511153. **Madina:** Garziz Trdg. for Bldg. Mat.&Decor., P.O.Box 3364, Madina. Tel.: +966-4-8261490/8227636, Fax: +966-4-8265741. **Riyadh:** Anasia, P.O.Box 18689, Riyadh - 11425. Tel.: +966-1-2693751, Fax: +966-1-4501178. **Yanbu:** Bin Afif, P.O.Box 530 Yanbu, Al Bahr. Tel.: +966-4-3222626/8867, Fax: +966-4-3222210. **Sri Lanka:** Delmege Gen. Equip. Pvt. Ltd., No. 428/1AT. B., Jaya Mawatha (Darley Road), Colombo-10. Tel.: +94-11-2665914, Fax: +94-11-2665915. **Sudan:** United Distribution Company, P.O.Box 325, Sayed Abdul Rehman Street, Khartoum. Tel.: +249-11-772612/777296, Fax: +249-11-770919. **Tanzania:** General Motors Investment, P. O Box 16541, 14 Vingunguti Nyerere Road, Dar Es Salaam. Tel.: +255-22-2862661/5022, Fax: +255-22-2862667/5412/3. **Tunisia:** Stax - Techni Sud, 68, Rue d'Algerie, Sfax. Tel.: +216-4-226335. **Tunis:** Souissi Ace Home Centre, Zone Industrielle, Megrine (Saint Gobain), Z4-Tunis. Tel.: +216-1-428038, Fax: + 216-1-429540/330. **UAE:** Abu Dhabi - Light House Electric., P.O.Box 120, Abu Dhabi. Tel.: +971-2-6726131, Fax: +971-2-6720667. **Dubai - Black & Decker (O) A.G., P.O.Box 5420, Dubai. Tel.: +971-4-7028234/233, Fax: +971-4-2822765. Ideal Mach. & Equipt. R. W/shop P.O.Box 37116, Al Quoz, Dubai. Tel.: +971-4-3474160, Fax: +971-4-3474157. Sharjah - McCoy Middle East LLC, P.O.Box 20228, Sharjah. Tel.: +971-6-5336321, Fax: +971-6-5336320. **Uganda:** The Building Centre, Kitgum House, 52 Station Road, P.O.Box 7436, Kampala. Tel.: +256-41-234567, Fax: +256-41-236413. **Yemen:** Aden - Middle East Trad. Co. Ltd., Mulla Dakka, Aden. Tel.: +967-2-240950, Fax: +967-2-240952. **Sana'a:** Middle East Trad. Co. Ltd., P.O.Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel.: +967-1-204201, Fax: +967-1-204204. **Taiz:** Middle East Trad. Co. Ltd., Campa area near Al-Kair mosque, Taiz. Tel.: +967-4-231610/232033, Fax: +967-4-219869. **Zimbabwe:** J.D.Distributors, P.O.Box 226, 17 Bessemer Road, Graniteside, Harare Tel.: +263-4-753913-7, Fax: 753918.**



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/الإسم _____

YOUR ADDRESS/العنوان _____

POSTCODE/الرمز البريدي _____

DATE OF PURCHASE/تاريخ الشراء _____

DEALER'S NAME & ADDRESS/إسم وعنوان البائع _____

PRODUCT MODEL NO. TR031